

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

1. Presentase penurunan jumlah bakteri yang tertinggi pada ikan kembung yaitu pada variasi dosis 15% dengan lama perendaman 3 jam yaitu 83.7% ($0,7 \times 10^5$ koloni/gr) dan terendah pada variasi dosis 5% dengan lama perendaman 1 jam yaitu 20.7% (2.3×10^5 koloni/gr).
2. Ada pengaruh interaksi variasi dosis dan lama perendaman larutan rimpang lengkuas terhadap jumlah bakteri pada ikan kembung. Dimana semakin tinggi dosis maka semakin menurun jumlah bakteri pada ikan kembung dan semakin lama waktu perendaman maka semakin rendah jumlah bakteri pada ikan kembung.

5.2 Saran

1. Kepada masyarakat : Masyarakat hendaknya menggunakan salah satu cara pengawetan ikan segar dengan perendaman larutan lengkuas bila gemar mengkonsumsi ikan yang tidak langsung dimasak atau ikan setengah masak.
2. Kepada peneliti lain : Adanya penelitian lebih lanjut mengenai perbandingan kemampuan lengkuas dengan pengawet alami lainnya dalam menghambat mikroorganisme terhadap perendaman ikan kembung dan uji identifikasi untuk menentukan jenis bakteri yang ada pada ikan kembung.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahmat, A. S. 2008. *Bahan Ajar Biometri*. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan IPA Universitas Negeri Gorontalo.
- Afrianto, E. Dan Liviawaty, E. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- Ajizah, A. 2004. *Sensitivitas Salmonella Typhimurium Terhadap Ekstrak Daun Psidium guajava L.BIOSCIENTIAE*. [Online]. Tersedia pada: [http://biologifkip.unisla./jurnal/jurnal.vol.1\(1\)/Ajizah.pdf](http://biologifkip.unisla./jurnal/jurnal.vol.1(1)/Ajizah.pdf). Diakses pada tanggal 29 Desember 2014.
- Baliwati Y. F., dkk. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Bermawie, N., dkk. 2012. *Uji adaptasi 6 nomor lengkuas di tiga lokasi*. Laporan Akhir Penelitian Tahun Anggaran 2012. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- BPOM. 1996. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan*, Jakarta.
- Dwijoseputro. D. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djembatan
- Ghozali, I. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS, Edisi Keempat*. Yogyakarta : Penerbit Universitas Diponegoro.
- Grahatika, R. 2009. *Identifikasi Dan Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri Pada Susu Sapi Di Kabupaten Karanganyar*. Surakarta: Fakultas Farmasi UMS
- Hariana, Drs. H. Arief. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri II*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- InfoPom. 2005. *Standardisasi Ekstrak Tumbuhan obat Indonesia, salah satu Tahapan Penting Dalam Pengembangan Obat Asli Indonesia*. Vol 6, No 4, Juli 2005.
- Irmawan, S. 2009. *Status Perikanan Ikan Kembung di Kabupaten Barru*. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang.
- Laila, A. N., dkk. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Infusa Daun Sirih (Piper Betle Linn.) Terhadap Total Bakteri Dan Sifat Organoleptik Pada Ikan Bawal (Formio Niger)*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Naim. R. 2007. *Senyawa Antimikroba dari Tanaman*. [Online]. Tersedia pada: <http://kompas.com/kompascetak/0409/15/sorotan/1265264.html>. Diakses pada tanggal 29 Desember 2014

- Nento, Y. S., 2013. *Hubungan Sanitasi Tempat Penjualan Ikan dengan Keberadaan Bakteri pada Ikan Layang (Decapterus Spp) di Pasar Sentral Kota Gorontalo*. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nurhadi, M. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Yogyakarta : Gosyen Publishing.
- Parwata dan Dewi. 2008. *Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri dari Rimpang Lengkuas (Alpinia galanga L.)* Jurnal Kimia Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Priyatno, D. 2010. *Teknik Mudah dan Cepat Melakukan Analisis Data Penelitian Dengan SPSS*. Yogyakarta: Gava Media.
- Rabiatul A. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Riduwan. 2011. *Dasar-dasar Statistrik*. Bandung: Alfabeta.
- Riwidikdo, H. 2010. *Statistik Kesehatan*. Yogyakarta: Mitra Cendekia.
- Santoso, G. 2007. *Metodologi Penelitian, Edisi Kedua*. Jakarta: Prestasi Pustaka.
- SNI. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. BSNI
- Suharni, TT. 2008. *Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya
- Suryawati, A., dkk. 2011. *Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng*. Jurnal Program Studi Sanitasi Makanan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah, Semarang (Online), Vol 7 No.1
- Tim Penyusun. 2013. *Panduan Penulisan Skripsi Jurusan Kesehatan masyarakat*. Gorontalo: UNG Press.
- Widiastuti, M. 2007. *Sanitasi dan Mutu Kesegaran Ikan Konsumsi Pada Pasar Tradisional di Kotamadya Palu*. Jurnal Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu (Online), Vol 14 (1) : 7
- Widyaningsih T. D., dan Murtini, E. S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Yuharmen, Y., dkk. 2002. *Uji Aktivitas Antimikrobia Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (Alpinia galanga)*. Jurnal Nature Indonesia, 4 (2): 178-183.

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI DOSIS DAN LAMA PERENDAMAN LARUTAN
RIMPANG LENGKUAS (*Alpinia galaga (L.)*) TERHADAP JUMLAH
BAKTERI PADA IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger faughni*)**

Oleh

**Dian Cristianingsi Bahtika
NIM. 811410067**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I



**Dra. Hj. Rany A. Hiola, M.Kes
NIP. 19530913 198302 2 001**

Pembimbing II



**Ekawaty Prasetya, S.Si, M.Kes
NIP. 19720911200812 1 002**

Gorontalo, 15 Januari 2015

**Mengetahui
Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat**



**Dr. Suardo Kadir, Drs. M.Kes
NIP.19720911200812 1 002**

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

PENGARUH VARIASI DOSIS DAN LAMA PERENDAMAN LARUTAN
RIMPANG LENGKUAS (*Alpinia galaga (L.)*) TERHADAP JUMLAH
BAKTERI PADA IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger faughni*)

Oleh Dian Cristianingsi Bahtika

Telah dipertahankan didepan dewan penguji

Hari/tanggal : Jum'at 16 Januari 2015

Waktu : 14.00 – 15.00 Wita

Penguji :

1. Dra. Hj. Rany A. Hiola, M.Kes
NIP. 19530913 198302 2 001

1. 

2. Ekawaty Prasetya, S.Si, M.Kes
NIP. 19720911 200812 1 002

2. 

3. Dr. Hj. Rama P. Hiola, Dra., M.Kes
NIP. 19631001 198803 2 003

3. 

4. Lia Amalia, S.KM, M.Kes
NIP. 19791129 200501 2 017

4. 

Gorontalo, 16 Januari 2015

Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan keolahragaan



Dr. Lintje Boekoesoe, Dra., M.Kes
NIP. 19590110 198603 2 003